

Ardo's range of pureed vegetables stands out because:

- they go perfectly with virtually anything
- portion control
- nothing added
- wide variety

De troeven van Ardo's gepureerde groenten:

- talrijke toepassingsmogelijkheden
- portioneerbaarheid
- zuiverheid
- uitgebreid gamma

Les qualités des purées de légumes:

- nombreuses possibilités de préparation
- portions faciles à doser
- pureté (sans additifs ni aromates)
- grande variété

Unser Angebot an püriertem Gemüse zeichnet sich aus durch:

- die zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten
- die Portionierbarkeit
- die Reinheit (keine Zusatzstoffe oder Gewürze)
- die große Variationsbreite

Nuestra oferta de purés de verduras se distingue por:

- sus múltiples combinaciones posibles
- su facilidad para dividirlos en porciones
- su pureza (sin aditivos de condimentos)
- su gran variedad

I pregi dei purè di ortaggi Ardo:

- grande varietà di impieghi
- divisibilità in porzioni
- purezza
- vasto assortimento



Beans puree portions
Bonenpuree porties

Purée d'haricots verts en portions
Bohnenpuree portioniert
Puré de judía en porciones
Purè de fagiolini i porzioni

Cauliflower puree portions
Bloemkoolpuree porties

Purée de choux-fleurs en portions
Blumenkohlpüree portioniert
Puré de coliflor en porciones
Purè de cavolfiori i porzioni



Broccoli puree portions
Broccolipuree porties

Purée de brocolis en portions
Broccolipüree portioniert
Puré de brócoli en porciones
Purè de broccoli i porzioni



Pumpkin puree portions
Pompoenpuree porties

Purée de potiron en portions
Kürbispüree portioniert
Puré de calabaza en porciones
Purè di zucca i porzioni



Carrot puree portions
Wortelpuree porties

Purée de carottes en portions
Karottenpuree portioniert
Puré de zanahoria en porciones
Purè di carote i porzioni



Garden peas puree portions
Tuinerwtenpuree porties

Purée de petits pois en portions
Markerbsenpuree portioniert
Puré de guisante en porciones
Purè di piselli i porzioni



Celeriac puree portions
Knolselderpuree porties

Purée de céleri-rave en portions
Knollenselleriepuree portioniert
Puré de apio raíz en porciones
Purè de sedano rapa i porzioni



Precooked & Quick Frozen - Voorgekookt & Diepgevroren - Précuit & Surgelé
Vorgekocht & Tiefgefroren - Precocido & Congelado - Precotto & Congelato

Vegetable Purees

	PACKAGE							NUTRITIONAL INFO (average per 100g)				
	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411361-	EAN Outer Carton 05411361-	Box contents	Pallet		kJ/kcal	Protein	Carbohydrate	Fat	
Beans puree - portions	B2G310	10668	079508	004470	10x1 kg	7*9c		142/32	1,8	4,4	0,1	
Cauliflower puree - portions	B2L310	10661	069509	004487	10x1 kg	7*9c		131/31	2,9	2,1	0,9	
	B2L810	20080		016121	1x10 kg	8*9c						
Broccoli puree - portions	B2R310	10662	091500	004494	10x1 kg	7*9c		157/38	3,3	2,3	0,9	
Garden peas puree - portions	E2K310	10663	146507	004548	10x1 kg	7*9c		246/59	5,0	5,5	0,9	
	E2K810			014301	1x10 kg	8*9c						
Pumpkin puree - portions	PP061+	10665	012826	012833	4x2,5 kg	8*9c		65/15	0,7	2,2	0,2	
	PP0810	10664		006139	1x10 kg	8*9c						
Celeriac puree - portions	S2K310	10669	325506	002346	10x1 kg	7*9c		104/25	1,3	2,2	0,4	
	S2K920	20396		325919	1x15 kg	6*8c						
Carrot puree - portions	W2P310	10666	416501	004623	10x1 kg	7*9c		117/28	0,6	4,3	0,4	
	W2P810	10667		416907	1x10 kg	8*9c						
	W2P920	12130		005231	1x15 kg	6*8c						



express

Precooked & Quick Frozen - Voorgekookt & Diepgevroren - Précuit & Surgelé
Vorgekocht & Tiefgefroren - Precocido & Congelado - Precotto & Congelato

Vegetable Purees

Puréed vegetables can't be overlooked in a creative kitchen. However, they take a lot of time and effort. Ardo purees just need heating. The range consists of various varieties especially suitable for hot dishes. Combinations with other ingredients, e.g. potatoes, are possible. The purees can also be used as a basis for soups and dips. All the varieties are also easily portionable. In short, if you want a pure vegetable preparation without additives, Ardo's purees are certainly a must.

Gepureerde groenten zijn niet meer weg te denken uit de creatieve keuken. Ze bereiden vraagt echter veel tijd en inspanning. De Ardo purees hoeft u alleen maar op te warmen. Het gamma bestaat uit verschillende variëteiten die zich uitstekend lenen voor warme gerechten. Ook combinaties met andere ingrediënten, bv. aardappel, zijn mogelijk. De purees kunnen ook gebruikt worden als basis voor soepbereidingen en dipsausjes. Alle variëteiten zijn bovendien perfect portioneerbaar. Kortom: houdt u van een pure groentebereiding zonder additieven, dan zijn de purees van Ardo beslist een aanrader.

Les purées et mousses de légumes font partie intégrante de la cuisine créative. Toutefois, elles nécessitent souvent un long temps de préparation. A moins que vous n'optiez pour les purées Ardo, qu'il suffit de réchauffer. La gamme comprend différentes variétés qui accompagnent parfaitement vos plats chauds. Les combinaisons avec d'autres aliments, comme la pomme de terre, sont possibles également. En outre, les purées peuvent être utilisées comme base pour vos soupes et vos sauces dip. Et enfin, toutes les variétés sont portionnables. Bref, si vous appréciez les purées de légumes purs sans additifs, vous raffolerez des purées Ardo.

Pürierte Gemüse ist aus der kreativen Küche nicht mehr weg zu denken. Die Zubereitung ist allerdings zeitaufwändig und anstrengend. Die Pürees von Ardo brauchen nur erwärmt zu werden. Das Sortiment setzt sich aus verschiedenen, bestens für warme Gerichte geeigneten Gemüsesorten zusammen. Die Pürees können außerdem mit anderen Zutaten – z.B. Kartoffeln – kombiniert werden. Sie eignen sich ebenfalls als Basis für Suppen und Soßen. Alle Sorten sind darüber hinaus perfekt portionierbar. Kurzum: wenn Sie eine reine Gemüsezubereitung ohne Zusatzstoffe mögen, so sollten Sie unbedingt die Pürees von Ardo probieren.

Ya no se concibe descartar los purés de verduras de la cocina creativa. Su elaboración requiere mucho tiempo y esfuerzo. Los purés de Ardo sólo tendrán que calentarlos. El surtido lo conforman diferentes variedades especialmente ideadas para la elaboración de platos calientes, pero también permiten combinarse con otros ingredientes, como patatas, por ejemplo. Los purés pueden utilizarse asimismo como base para la elaboración de sopas y salsas. Además, resulta muy fácil hacer porciones de cualquier variedad. En una palabra: si lo que le gusta son los purés de verduras sin aditivos, seguro que los purés de Ardo son la mejor opción.

Gli ortaggi in purè sono ormai parte integrante della cucina creativa, ma la loro preparazione richiede molto tempo ed impegno. Il purè Ardo va solo riscaldato. La gamma è composta da diverse varietà che si prestano perfettamente alla preparazione di piatti caldi. Sono anche possibili combinazioni con altri ingredienti, ad esempio patate. Il purè possono anche essere utilizzati come base per zuppe o salsette. Tutte le varietà sono inoltre facilmente porzionabili. Insomma: se ama i piatti a base di purè di ortaggi senza additivi, i purè di Ardo sono senz'altro da provare.

Pureed vegetables, on your plate in less than no time!

